

# GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

**Prenumerata** wraz z przesyłką poczt. wynosi:

W Państwie Austriackiem rocznie 3 zlr., półrocznie 1 zlr. 60 ct.

W Cesarstwie Rosyjskiem rocznie 3 rs. 50 k. półrocznie 1 rs. 80 kop.

W W. Ks. P. znańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.

Należytość przysyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni Ludowej.

**Redakcyja:** we Lwowie, plac Bernardyński liczbą 7.

**Administracyja i Ekspedycyja** w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.

Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.

Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie. Numer pojedynczy kosztuje w miejscu 25 ct.

WYDAWCA I ZA REDAKCYJĘ ODPOWIEDZIALNY: ST. BAYLI.

## W sprawie przepisów wykonawczych do ustawy gorzelnianej.

Tygodnik ekonomiczny w numerze 9 pod datą 28 lutego br. umieścił bardzo dobry artykuł pod napisem „Caveant consules!”, podnoszący również sprawę gorzelnianą, która jako Nowella do ustawy z r. 1888 ma przyjść pod obrady nowej Rady Państwa.

Postulaty w sprawie gorzelnianej, jakie Tygodnik ekonom. do poparcia Delegacyi przedstawia się następująco:

1) Aby wolno było łączyć kontyngenty dwu gorzelń rolniczych w jedną rolniczą, jeżeli odległość tychże nieprzekracza trzech kilometrów, a osobliwie jeżeli terytoryja jedną stanowią własność.

Oczywistemi przyczynami tej zmiany są wszystkie gorzelnie pustką stojące — jest ich kilkadziesiąt, a przeważnie zwinięto je z powodu zbyt wysokich kosztów produkcji przy 2 hektolitrowym odpędzie dziennym. Większe gorzelnie rolnicze są w stanie przetrzymać fluktuacye handlu spirytusowego, jakich doznaliśmy do syta w przeszłych dwu latach, mogą jeszcze zdobyć się na kosztowne rezerwoary, kadzie zacierne i kolumny, zdołają wreszcie opłacić fachowych gorzelników, których wymaga obecnie technika tego przemysłu, słowem są wstanie przebiedować ustawę z r. 1888.

Przeciwnie owe par excellence rolnicze gorzelnie z 5-cio reńskąową bonifikacyą. Dla tego znikają one coraz bardziej z widowni, a że na ich miejsce fiskalizm nie daje zaprowadzić gorzelnikowkich, tysiąc morgów najuboższej ziemi pustoszeje do reszty. A zatem zmiana ustawowa w tych warunkach jest niezbędną.

2) Aby zaprowadzono ściślejszy nadzór nad cechowanemi kufami na spirytus, albo w ogóle inny sposób obliczania wydatku z magazynu.

Dotąd dzieją się pod tym względem rzeczy niesłychane. Straż mierzy właścicielowi gorzelnii rezerwoary wódczane wodą, zaś kufy bywają tylko kubikowane i ztąd nieuchronna niedokładność na litr lub choćby pół litra. Takie kufy przez częsty obrót w handlu dają kupcom ogromne zyski w tej na oko drobnej ilości nieopłaconego spirytusu, natomiast właściciel gorzelnii odpowiada za ususzkę. Zresztą cóż łatwiejszego jak zmienić beczkę nienaruszając znaku rządowego? a że tak jest, dowodzą co chwila wydarzające się wypadki powtórnego przemiaru kuf, gdzie często-kroć znajdzie się i kilkadziesiąt litrów po nad ilość wyrachowaną. Ależ zawsze przemierzać trudno, a za oszustwo odpowiada nie właściciel kuf, lecz znowu producent w postaci ususzki.

3) Aby bonifikacya była wydawaną z chwilą obliczenia miesięcznego, a w każdym razie w chwili wydatku spirytusu z magazynu lub by w tej chwili płacono procent zwłoki, równy procentowi takiemuż od podatków.

Słuszność tego żądania okazuje się już przez samą analogię, jeżeli zaś zważy się nadto ile gospodarstw w kraju płaci podatki bonifikacyą, okaże się ono jeszcze bardziej nagłaczem.

Skarb państwa pobiera podatek spirytusowy jeszcze przed wydaniem okowity — zaś właściciele gorzelnii rolniczych czasem i dwa miesiące czekać muszą, na wypłatę płynnych bonifikacyi i to już operacya finansowa a nie oszczędność administracyjna!

Kiedy skarbowość swą do przesyty posunięta kontrolą tak bardzo utrudnia byt gorzelnii rolniczych, niechby przynajmniej zaraz dawała tę ciężko zapracowaną ulgę podatkową; wszak ten papier bonifikacyjny możnaby na miejscu wystawić, a nie wysyłać go w kilkotygodniową podróż po biórach!

Te trzy punkta postulatów jakie „Tygod. ekonom.“ podaje, nie jest jeszcze wszystkim, co w sprawie gorzelnianej podnieść należy.

Pozwalamy sobie uzupełnić je jeszcze dalszemi dezyderyami.

4) Należałoby koniecznie starać się o ulgi dla wspomnianych powyżej gorzelnii rolniczych najmniejszej kategorii dwuhektolitrowych i przyjąć im w pomoc, podwyższeniem bonifikacyi.

Jest bowiem jasnym, że taka gorzelnia z tym jednym guldenem wyższej bonifikacyi z gorzelnią dwa razy takich rozmia-

rów t. j. czterohektolitrową konkurować nie może, nie mówiąc już o 7 hektolitrowej.

Najlepiej wykaże to porównanie dwu tych gorzelni co do ich wydatków i przychodów dziennych, że gorzelnia dwuhektolitrowa ma prawo do wyższej bonifikacji.

W zestawionym poniżej przykładzie przyjmujemy wartość 100 kg. kartofli 16% skrobiu mających na 1 fl., wartość 100 kg. zboża 6 fl., wartość czterech metrów kub. drzewa 8 fl., zaś cena spirytusu za 10,000 l. p. 12 zł., a cenę hektolitra brahy 10 ct.

Gorzelnia 4 hektolitrowa		Gorzelnia 2 hektolitrowa.	
Za 38 cet. met. kartofli	38 zł.	Za 20 cet. metr. kartofli	20 zł.
„ 2 „ „ jęczmienia	12 „	„ 12 cet. metr. zboża	7 „
„ 6 met. kub. drzewa	12 „	„ 4 met. kub. drzewa	8 „
Administracja	6 „	Administracja	4 „
Amortyzacja i zużycie	5 „	Amortyzacja i zużycie	5 „
<hr/>		<hr/>	
Rozchód razem	73 zł.	Rozchód razem	44 zł.
Za 4 hektol. spirytusu	48 zł.	Za 2 hektol. spirytusu	24 zł.
„ 60 hektol. brahy	6 „	„ 30 hektol. brahy	3 „
Bonifikacja po 4 zł.	16 „	Bonifikacja po 5 zł.	10 „
<hr/>		<hr/>	
Przychód razem	70 zł.	Przychód razem	37 zł.

Do wyrównania rozchodu dopłaca gorzelnia czterohektolitrowa 3 zlr. zaś gorzelnia dwuhektolitrowa 7 zlr. więcej, i to jest minimalna kwota o jaką bonifikację podnieść słusznie się należy — o 2 zlr. na hektolitrze, więc nie 5 zlr. lecz 7 zlr. należy się wyjednać bonifikacji gorzelniom dwuhektolitrowym, jeżeliby to nie dało się przeprowadzić stale, to przynajmniej niech by ta ulga była czasowa na następne trzecie. Taką ulgą nietylko podtrzymałby się byt istniejących gorzelni 2 hektolitrowych, lecz powstałoby ich więcej i to właśnie w tych okolicach ubogich, na gruntach jałowych i w majątkach mniejszych, wioskach parusetmorgowych, co spowodziłoby wielki wpływ na dobrobyt tych okolic.

Konkurencyi takich gorzelni nikt obawiać się nie może, bo weźmy że nawet 100 ich powstanie w małych folwarkach, to cóż znaczy ich całoroczna produkcya? najwyżej 25,000 hektol. spirytusu, o wiele mniej jak produkcya roczna jednej niewielkiej gorzelni fabrycznej. Takie gorzelnie my gorzelnicy ze stanowiska fachowego zawsze popierać będziemy, — a przyjście w pomoc tym gorzelniom najniższej kategorii przez wyjednanie pewnych ulg, będzie wielką zasługą Delegacyi polskiej w Wiedniu.

5) Aby rozszerzono warunek wyrobu drożdży prasowanych także na gorzelnie siedmiohektolitrowe rolnicze.

Paragraf 7 ustawy przypuszcza tylko czterohektolitrowym gorzelniom możliwość wyrobu drożdży prasowanych, zwalniając je w tym wypadku z ograniczenia ośmiomiesięcznego ruchu, kiedy to samo prawo mogłoby przysłużyć gorzelniom siedmiohektolitrowym, które ze względu, że się znajdują w większych majątkach mających do dyspozycji więcej produktów surowych i ludzi fachowych prędzej nadają się do fabrykacji drożdży prasowanych.

Wniosek taki, dozwalający tylko czterohektolitrowym gorzelniom możliwość wyrobu drożdży, to jest takim których jest najmniej w kraju, jest przyczyną, że niemożemy *w własnym kraju na własną konsumpcję*, produkować drożdży, co wychodzi tylko na pożytek wielkim gorzelniom produkującym drożdże na export, panów Mautnera, Springera i innych w okolicy Wiednia, Ołomuńca i Opawy, które nas w drożdże zaopatrują.

Drożdże, które moglibyśmy sami prokukować przy gorzelniach, przychodzą teraz masami z fabryk wiedeńskich i węgierskich do każdego miasta i miasteczka dla piekarzy i na konsumpcję, za które setki tysięcy guldenów z kraju wychodzi.

W Belgii, Holandyi i w Niemczech fabrykacja drożdży prasowanych rozrzucona jest po całym kraju jako przemysł obok gorzelni, które jest bardzo rentowny — u nas skutkiem ustaw niemożną się rozmnożyć fabryki drożdży, pierwiej z powodu systemu pauszalowego i wielkich trudności z opłatą naczyń dodatkowych przy wyrobie drożdży w gorzelni potrzebnych, teraz zaś skutkiem ograniczenia i że *tylko czterohektolitrowe gorzelnie mogą drożdże produkować*, bo tym tylko przyznany jest całoroczny ruch, konieczny przy każdej fabrykacji drożdży, a monopol na wyrób drożdży dostał się kilku wielkim fabrycznym gorzelniom w okolicy Wiednia, Ołomuńca i Opawy, ciągnących z tego przemysłu ogromne zyski.

6) Aby wyjednać takie rozporządzenie Władz Skarbowych, żeby właściciele gorzeln nie byli zmuszeni sprowadzać monterów z Wiednia, gdy zegar mierniczy potrzebuje jakiejś poprawy, lecz aby było ustanowionych trzech monterów w Galicyi, z których każdy obznajomiony by był z mechanizmem tych trzech rodzajów aparatów mierniczych, Dolainskiego, Beschornera i Pricka.

Zadaniem krajowych monterów byłoby skutecznie naprawy gdy zegar mierniczy źle funkcjonuje, a *najważniejszem* czyścić zegary po każdej kampanii żeby dobrze funkcjonowały. Zegary

miernicze funkcjonują już trzy kampanie, lecz dotychczas nikt je nie czyścił ani nie rozbierał — jeżeli tak dalej będzie to za parę lat wszystkie poniszczą od rdzy i kwasów tłuszczowych — bo żaden z panów urzędników otwierających do środka nie czuje się kompetentnym dać przy sobie rozebrać i wyczyścić zegar — to też są one już teraz wewnątrz obrzydliwie brudne, i rzecz naturalna, że długo funkcjonować nie będą.

W Rosyi zjeżdża każdego roku przed rozpoczęciem ruchu komisya do gorzelni, która rozbiera zegar aż do ostatniej śróbki — oczyszcza wszystko — reguluje i czysty zegar wypróbowany, pozostawia dla nowej kampanii — tylko prawda, że tam są zegary własnością rządu — u nas własnością prywatną — i może dla tego nie wiele się o nie troszcza.

Jest to w kaźden sposób niesłusznem, by dla naprostowania jakiejś rurki, dokręcenia śrubki, lub zalutowania korytka żądać sprowadzenia pod rygorem zamknięcia gorzelni do 8 dni czeladnika ślusarskiego, którego tu monterem tytułują, aż z Wiednia, a już formalnem zdzierstwem uwłaczającym stanowisku właściciela gorzelni nazwać trzeba, jeżeli p. fabrykant każe sobie **z góry** przysłać 130 lub 160 złr. na podróż takiego czeladnika, bez żadnej gwarancyi czy on dobrze naprawę wykona — bo były wypadki, że po kilku dniach trzeba było posyłać znów pieniądze z góry do Wiednia i znowu sprowadzać tego czeladnika.

Gdy się rozważy, że zegary miernicze jako maszyny skomplikowane, czem dalej tem częściej się psuć będą, to by uchronić właścicieli gorzelń od tak znacznych kosztów, koniecznem jest, by w kraju była ustanowiona potrzebna ilość monterów, którym by wyznaczone były z góry koszta podróży i dyet. Jeżeli w tym względzie nic nie będzie zrobione na dal, to p. p. właściciele gorzelń muszą się przygotować, że najdalej za rok, dwa, pokupią nowe zegary — i tak zamiast te kilkaset złr. włożyć na ulepszenie warsztatu gorzelnianego, wyłożą je właściciele na zegary nowej edycyi — a pierwsza edycya przez złe utrzymanie i przez zaniebdanie czystości — pójdzie do magazynów starych rupieci, że panowie fabrykanci wiedeńscy zrobią znów dobry interes, niepotrzeba dodawać.

W końcu jeszcze jeden postulat i prośba kierowników gorzelń w kwestyi plombowania przyrządów odpędowych. Szpagat urzędowy którym się zawiązuje i plombuje kurki, skręcania rur, mufy, włazy i t. p., na wprawdzie wewnątrz wpleciony cieniutki drucik miedziany, lecz mimo to co do wytrzymałości nie różni

się od zwykłego szpagatu. W miejscach zimnych niepodlegających rozgrzewaniu się szpagat ten wytrzymuje dosyć długo, lecz zupełnie inaczej zachowuje się on w miejscach gorących, bo w krótkim czasie przepala się i tleje do szczeru, tak iż za najmniejszym dotknięciem się lub trąceniem odpada, wtedy urzędowe zamknięcie według orzeczenia ustawy zostało naruszone a kierownik ruchu chociaż doniósł o tem zaraz i przeprowadził cały proceder trzyrazowego pisania takiego doniesienia, pociągany jest do odpowiedzialności za naruszenie urzędowego zamknięcia biada mu jednak jeżeli nie spostrzegł takiego wypadku i nie doniósł — i tak czy owak każą mu płacić 5 zł. kary. I tak nasz ciężko zapracowany grosz musimy składać jako grzywny zupełnie niesłusznie, bo nie nasza w tym wina, że włókno przetlało, lecz tych, którzy plombują szpagatem tam, gdzie *powinien być drut miedziany*. I znów trzeba dać przykład z Rosyi — bo tam wszystkie miejsca gorące plombują drutem miękim miedzianym — dlaczegóżby i u nas to niemogło być zaprowadzone — pocóż mamy być wystawiani na koszta i nieprzyjemności, bo przecież owe *opisy czynu* dla człowieka uczciwego przyjemnymi nie są.

„Gorzelnik“

---

## Z p r a k t y k i.

### I.

**Jak przemieniłem manipulację w gorzelnii siedmiohektolitrowej i 48 godzinną fermentację, na czterohektolitrowy wyrób.**

Gorzelnia ma parnik na 27 c. m. kartofli — kadzi fermentacyjnych jest cztery à 50 H., poprzód robiłem dwa zacieru dla otrzymania 7 H. spirytusu, obecnie używam tylko trzech kadzi, mam 72 godzinną fermentację i robię jeden zacier dziennie.

Parnik mieszczący 27 c. m. kartofli gotują przez 20 minut, poczem zamykam parę, kartofle w parniku osiadają tak, że z łatwością dosypuję około 6 c. m. kartofli (które już nad parnikiem na rusztowaniu oczekiwały) i gotuję dalej jeszcze  $1\frac{1}{4}$  godziny, kartofle później dosypane ugotowują się doskonale i bez przerwy wychodzą z parnika za pierwszemi. Zacieru są dość gęste, jednak nie koncentrowniejsze nad  $17\frac{1}{2}\%$  S.; ustawiane do fermentacji na  $10^{\circ}\text{R}$  ogrzewają do  $22\frac{1}{2}$ , —  $23^{\circ}\text{R}$  i odrabiają do 1 —  $1\frac{1}{2}\%$  S., 49 hektolitrowy takiego zacieru daje 400 ltr. alkoholu w przecięciu.

Na hołowicę biorę żytny sód i jęczmienny lecz nie na połowę gdyż nie wyrabiam żytnego sodu osobno, tylko do kadzi umokniętego już jęczmienia, sypię około 11<sup>0</sup>/<sub>0</sub> żyta i po doraźnym przemieszaniu wyrzucam z kadzi; kiedy jęczmień już dobrze kiełki powypuszcza, wtedy żyto jest właśnie w miarę umoknięte, wilgocią jęczmienia zbywająca, a wyrosnięcie tak tych jak i jęczmiennych ziarn przypada zawsze jednocześnie i sód jest bardzo dobry.

Robotę taką zaprowadziłem z powodu nadzwyczaj zimnego lokalu słodowni, i chociaż on jest dość obszerny jednak tak zimny, że od dnia zalewu do wzięcia na walcownię sodu, upływa 16 dni a tem samem potrzeba mieć większą ilość sodu na posadzce niż go literalnie pomieścić można, celem więc zyskania więcej miejsca nie zalewam osobno żyta.

Teraz kiedy zaczyna w słodowni być cieplej, mógłbym zacząć prowadzić żyto osobno, lecz że z tem mi jest całkiem dobrze, dlatego o zmianie nie myślę.

Zalewam na dwudniową potrzebę 230 klgr. jęczmienia i 30 klgr. żyta = 260 klgr. zboża, po zebraniu spławków wydaje sztuka gotowego sodu 385 klgr., dzielę go zatem na 2 zaciery à 142 i na 2 hołowice à 50 klgr. Hołowica z dodatkiem 120 litr. kartofli i 40 litr. wody, w ogólnej ilości około 225 ltr. zadana drożdżami + 60 litr. ma 16<sup>0</sup>/<sub>0</sub> cukru, 2<sup>2</sup>/<sub>5</sub> kwasu przy 14<sup>0</sup>R. Po 12-tu godzinach ma 6<sup>0</sup>/<sub>0</sub> cukru, 2<sup>4</sup>/<sub>5</sub> kwasu przy 20 — 21<sup>0</sup> R.; po nadebraniu 60 litr. matki dopuszczam słodkiej roboty tyle, ile było drożdży przed nadebraniem; podmłóź ogrzewa od 21 lub 22<sup>0</sup> R. tylko jeden stopień, poczem wynoszę ją do zacierni.

Drożdże są zawsze jednakowo żywe, a wydatki przy jednym gatunku kartofli, są tak równe że nad 10 ltr. wódki, które zresztą mogą zależeć od niezupełnego wylania się bębna mierniczego, na + lub — nie było różnicy.

Kartofle są zdrowe i czyste o średniej zawartości 18<sup>0</sup>/<sub>0</sub> skrobi, dostawiane z obcego folwarku cały miesiąc gleasony, miały 17.9 zaś cebulki 17.6<sup>0</sup>/<sub>0</sub> skrobi.

Przy miesięcznym obrachunku wypadło, że zatarłem (wraz z tem co ludzie zjedli, a co tu zawsze czyniło około 15 korcy decesu miesięcznie).

I. od 17<sup>1</sup>/<sub>1</sub> do 17<sup>2</sup>/<sub>2</sub> 1059 ct. m. kartofli 18<sup>0</sup>/<sub>0</sub>ej.

35 „ „ jęczmienia.

5 „ „ żyta.

Z tego było 12397 ltr. alkoholu 100<sup>0</sup>/<sub>0</sub> co czyni licząc (jak tu liczą) a 28 ltr. za jęczmień i a 32 ltr. za żyto — na kartoflową

skrobień po 50<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, a gdyby *tylko* parnik konsumował kartofle, czyniłoby to około 60<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

II. od 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> do 1<sup>7</sup>/<sub>3</sub> 965 c. m. kartofli przeciętnie 17<sup>8</sup>/<sub>0</sub>ej  
32 „ „ jęczmienia  
5 „ „ żyta

Z tego było 11198 ltr. spirytusu 100<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, — wydatki więc takie same.

*Al. Bilicz*

kierownik gorzelnii w Wolicy-Komarowej.

## II.

### Prowadzenie drożdży sztucznych w czeskiej gorzelnii.

W pragskiej „Landw. Wochenblatt“ opisał pewien gorzelnik swoje zapatrywania i sposób prowadzenia drożdży jak następuje :

Przy sporządzeniu drożdży w gorzelnii, trzymają się wszyscy zasady, aby z taniego materiału wytworzyć odpowiednią brzezckę dla rozwoju komórek drożdżowych; mimo więc jednego celu, znajdziemy przecież w praktyce prawie w każdej gorzelnii inny w wielu punktach odmienny sposób sporządzania, prowadzenia i użycia drożdży,

Podczas gdy jedna gorzelnia ze względu na swą wapienną wodę kwaskuje zacierki przez 20 godzin, zachowując stosunek matki do tegoż zaciorku jak 1 do 3, robi druga gorzelnia z taką samą wodą stanowczo lepiej, prowadząc tylko 6 do 8mio godzinne kwaskowanie z mniejszym stosunkiem matki do zaciorku, trzecia zaś obiera sobie pośrednią drogę i osiąga także zadawalniający wydatek alkoholu.

Faktem jest, że woda w gorzelnii odgrywa pod względem chemicznym i fizycznym ważną rolę, co też często smutne doświadczenia stwierdzają, i nie rzadko się zdarza że woda nasycona ciałami organicznymi jest klęską gorzelnii — a w takim razie najlepszym środkiem zapewnienia sobie wody dobrej i czystej do zaciorku drożdżowego jest, dowozić ją choćby to miało być z większym kosztem połączone.

Jakiegokolwiek zatem metody prowadzenia drożdży trzymać się będziemy, to zawsze doprowadzi ona do celu, jeżeli wykonane zostaną te warunki, jakie do silnego rozwoju zdrowych komórek drożdżowych są potrzebne.

I w rzeczy samej widzimy w praktyce, że często pojedynczą metodą przy użyciu minimalnej ilości słodu osiąga się bardzo



dobrze drożdże, o czem przekonuje dobra forma fermentacji, dobry wydatek spirytusu i pożywna braha.

Takie pojedyncze sztuczne drożdży prowadzone w gorzelnii gospodarczej 2 hektolitrowej opisuje autor jak następuje:

W gorzelnii tej zacierają się dziennie 17 ct. m. kartofli z  $3\frac{1}{2}$  procentami jęczmienia jako sład, przy 48 godzinnej fermentacji.

Podział naczyń fermentacyjnych jest następujący: Nr. 1. matcznik na 15 ltr. Nr. 2 — 3. dwie drożdżarki po 60 ltr. Nr. 4 — 5 dwie podmłodziarki po 350 ltr. Nr. 6 — 7 — 8 trzy kadzi fermentacyjne po 3500 ltr.

Naczynia do hołowicy są następujące: Nr. 9 — 10 dwie zaparki po 80 ltr, Nr. 11 — 12 dwie kadki do kwaszenia po 350 ltr.

Z kadek drożdżowych i zaparek jest tylko dziennie po jednej w użyciu podczas gdy drugie wystawione są na świeże powietrze dla gruntownego wyczyszczenia.

Rozpoczynając ruch gorzelnii temi drożdżami postępuje się jak następuje:

Gorzelnia ma być w pełnym ruchu dnia 1. października o 8 godzinie rano.

Musimy przeto 28 września kadkę Nr. 11 zatrzeć zaciorkiem ze sładem przy 20<sup>o</sup>/10 S. w  $\frac{3}{4}$  częściach, po dwugodzinnem zczekowaniu schłodzić zaciorek na 44<sup>o</sup> R. i następnie pozostawić kwaszeniu zachowując temperaturę 44 do 40<sup>o</sup> R. przez 8 godzin, mieszając dokładnie co  $\frac{1}{2}$  godziny.

Przy normalnym sładzie wytworzy się w tym czasie kwasu 0.8 do 1.0 poczem przenosi się zaciorek po schłodzeniu go, do podmłodziarki Nr. 4 i zadaje dobrymi drożdżami prasowanymi. Temperaturę zadania drożdżami należy tak obrać, ażeby drożdże były żrące na drugi dzień zanim zaciór główny będzie wychłodzonym, a wtedy dobrze jest poddać je sładkiem zaciorem robiąc  $\frac{1}{4}$  godzinną podmłodę.

Rozumie się samo przez się, że w chwili dojrzania drożdży napełnia się naczynie Nr. 1 i Nr. 2 matką, którą się natychmiast na 8<sup>o</sup> R. schładza, i zachowuje w wodzie o tej samej temperaturze.

Przebieg dalszej manipulacji aż do pełnego ruchu gorzelnii jest następujący:

28 września o godzinie 8-mej rano robi się zaciorek w kadce Nr. 11, o 10-tej rano schładza się na 44<sup>o</sup> R. i kwaskuje, o 8-mej wieczór schłodzenie i zadanie drożdżami prasowanymi u Nr. 4.

29 września o 6-tej rano parowanie kartofli, zarazem walcowanie sładu do zacioru i na drożdże, o 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> rano wytlaczanie z parnika i cukrowanie zacioru, o 8-mej rano zaciorek drożdżowy zaro iony w zaparce Nr. 9. — O godzinie 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> rano koniec scukrowania zacioru głównego, kadka Nr. 12 napełnia się temże słodkim zaciorem do <sup>3</sup>/<sub>4</sub> części. — Godzina 10 rano rozpoczęcie kwaskowania zaciorku w Nr. 9 — o 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> rano ustawianie zacioru w kadzi fermentacyjnej Nr. 6.

O godzinie 6 tej wieczór koniec kwaskowania w Nr. 9 i koniec kwaskowania w Nr. 12 — poczem obydwie te zaciorki zostają schłodzone, zaciorek drożdżowy z Nr. 9-go przenosi się do drożdżarki Nr. 3 i zadaje matką z Nr. 1. Zaciorek z Nr. 12 przenosi się do podmłodziarki Nr. 5 i zadaje żrąłemi drożdżami z Nr. 2.

30 września — wszystkie operacye z dnia poprzedniego powtarzają się — rozumie się ale samo przez się iż do roboty przychodzą inne numera naczyń.

1 października — gorzelnia jest w pełnym ruchu, gdyż oprócz wszystkich czynności rozpoczyna się również destylacya z kadzi Nr. 6.

Na zakończenie jeszcze jedna wzmianka:

Naczynia Nr. 1 i 2 mają być miedziane i mieć formę cylindrową — w kawkach Nr. 11 i 12 nie należy pod żadnym warunkiem zadawać drożdzy — gdyż chociaż w nich płyn szybko schłodzonym został, to drzewo kadki jako zły przewodnik ciepłika zatrzymuje dłużej wyższą temperaturę co drożdżom nadzwyczaj byłoby szkodliwem, wtedy bowiem trafić się może wypadek zdziczenia komórek drożdżowych, skutek zaś bywa taki, że trzeba matkę zmienić. Wprawdzie przemiana matki nie robi wielkich trudności zwłaszcza jeżeli się ma kolegę sąsiada, u którego matkę zamienić można, jednakowoż w takich razach nie obejdzie się bez pewnego osłabienia drożdży a co za tem idzie i straty w wydatku alkoholu.

## Korespondencya.

Szanowna Redakcyo! Proszę o umieszczenie niniejszego listu w najbliższym numerze gorzelnika.

Przedsiębiorca gorzelnii w której pracuję został w ubiegłym miesiącu narażony na znaczne koszta, w skutek tego, że urzędnicy skarbowi sprawujący wyższą kontrolę w gorzelniach, nie znają dobrze składu aparatów. Pozwoliłem sobie w krótkości ten wy-

padek opisać, a może to posłużyć za przestrożę niejednemu z Szanownych Kolegów. Przed rozpoczęciem tegorocznej kampanii urzędnik z Dyrekcyi Skarbowej przepłukując spirytusem aparat mierniczy „Pricka“, odkręcił wewnątrz tego kapę z lejkami rozdzielającemi próbki, która jest przekręconą na rurze przypływowwej do bębna mierniczego. Po przepłukaniu aparatu zakręcił tę kapę i zamknął aparat z tem przeświadczeniem, że już jest zupełnie dobry do dalszego funkcyonowania. Przy najbliższym obrachunku miesięcznym, próbki zamiast około 4 litry spirytusu było zaledwie  $\frac{1}{4}$  litry, zatem próbka niedająca się odstąpiować, oczem komisarz' straży sk. relacyonował Dyrekcyi skarbu. Na skutek tej relacyi przybył drugi urzędnik i po otworzeniu aparatu skonstatował, że lejki były źle założone i próbka wylewała się poza przeznaczone sobie miejsce. Lejki założył jak należy i kapę przykręcił o tyle dobrze, że następny obrachunek miał prawidłową próbkę. Po 35 dniach jednak od chwili powyższej poprawki podniosła się tarcza sygnałowa i zegar raz zadzwonił z niewiadomej na razie przyczyny. W kilka dni po zawiadomnieniu o wzniesieniu się tarczy, przybył ten sam co poprzednio urzędnik, by spuścić tarczę i wyszukać powodu podniesienia się tejże. Przy tem badaniu spostrzeżono, że wtedy gdy bęben ma się już ku obrotowi, czyli gdy jedna z przegród bębna się już napełniła, kilka kropel spirytusu wraca spodem rury przypływowwej i spada do huśtawki, w tak jednak małej ilości, że dopiero po przemierzeniu 168 ltr. płynu uzbiera się  $1\frac{1}{4}$  litry potrzebne do jednorazowego przechylenia huśtawki.

Powyższy urzędnik orzekł tedy, że aparat mierniczy jest wadliwy i doniósł o tem Dyrekcyi skarbu. Na to doniesienie Dyrekcyja skarbowa wystosowała do przedsiębiorcy dotyczącej gorzelnii polecenie, sprowadzenia montera z Widnia z fabryki Pricka w przeciągu 8miu dni, pod zagrożeniem odłączenia aparatu. Przedsiębiorca gorzelnii wezwał niezwłocznie telegraficznie montera, dostał ale odpowiedź z fabryki, że montera wyszła dopiero po nadesłaniu 130 złr. na koszta podróży. Mimo oburzenia na żądanie tak wygórowanej sumy i to jeszcze zapłacenia z góry, posłano pieniądze i wyczekiwano zjawienia się tego tak drogiego montera. Monter wreszcie przyjechał, rozebrał aparat i spostrzegł, że skutkiem złego przykręcenia powyżej już wspomianej kapy, ta ocierała o bęben przez co tenże stracił swój swobodny obrót i dla tego nim się obrócił do wylania, kilka kropel wróciło do huśtawki. W przeciągu małej godziny monter aparat wyczyścił i złożył, orzekając przy tem, że aparat jest zupełnie dobry i został

tylko przez nieuwagę a raczej nieumiejętność obchodzenia się z nim urzędników zepsuty, mianowicie przez złe przykręcenie tej kapy z lejkami, którą w ogóle nie powinni byli odkręcać.

Błaha to była jak się okazało wadliwość, za którą jednak przedsiębiorca gorzelni zapłacił 130 złr, a którą spowodowała nieuwaga urzędników sprawujących wyższą kontrolę.

Cała ta sprawa poucza nas by stanowczo żadnemu z urzędników nie pozwolić nic w aparacie mierniczym kręcić, lecz tylko popatrzeć, ewentualnie spuścić tarczę i napełnić oliwiarkę, bo w ten sposób uwalniamy gorzelnię od podobnych powyższemu kosztów. A mamy do tego zupełne prawo w obec tego, że za naprawę aparatu w razie zepsucia choćby przez urzędnika płacić musi przedsiębiorca gorzelni. co znaczy, że on za niego jest odpowiedzialnym.

W końcu dziwić się należy, że nasi panowie Posłowie zasiadający w Radzie państwa przyjmując ustawę gorzelnianą, przyjęli ten § 52 nakazujący przedsiębiorcom gorzelń kupno i reperację aparatów „z wyjątkiem roku pierwszego w którym Wysoki Rząd raczył tytułem darowizny porozdawać aparaty“ bo przecież aparat jako automatyczny urzędnik do wymierzenia podatku od wódki potrzebnym jest tylko W. Rządowi, On go zatem dawać powinien, a wobec tego, że urzędnicy mają prawo aparaty otwierać i tam coś wedle swej woli manipulować, i za reperację tylko Wysoki Rząd płacić powinien, chyba gdyby zepsucie z winy gorzelni nastąpiło. Gdyby nasi panowie Posłowie o tę rzecz byli się w swoim czasie upomnęli, byłiby niechybnie uwolnili przemysł gorzelniany już dość obciążony, od tego niesłusznego ciężaru, gdyż nawet despotyczny Rząd w Rosyi zrozumiałwszy, że ten powinien płacić za aparat kto go używa — wszelkie dotyczące reperacje bierze na siebie. Teraz zaś dość często zbierające się ankiety gorzelniane nie mogą tej *blahej kwestyi* poruszyć, w obec tej *tak ważnej*, by Wysoki Rząd prędzej o z tygodnie wypłacał bonifikację należącą się przedsiębiorcy za wyprowadzony z gorzelni spirytus.

B. J.

## R o z m a i t o ś c i.

**Carbolineum Avenarius.** Gdy ceny drzewa z dnia na dzień się podwyższają i użycie drzewa czem raz więcej wzrasta, to niezawodnie będzie dla każdego pożytecznem poznać środek, zapomocą którego można przedmioty z drzewa uchronić stale od zepsucia i gnicia. Wprawdzie mamy w handlach wiele zachwalanych środków, które na oko dobrze wyglądają,

które jednakowoż żadnego wpływu na drzewo nie mają i pierwszy deszcz który na taką powłokę spadnie, splukuje najczęściej zupełnie i wydatek został daremnie wyrzucony. Jedyńy środek który trwałe chroni drzewo od gnicia i zepsucia jest „Carbolineum Avenarius“. Za pomocą tego środka można trwałe wszystkie drzewne budowle, sprzęty gospodarskie jak wozy, pługi, beczki na wodę i t. p. dalej parkany, dachy gontowe, słuzy i inne przedmioty uchronić od wpływu powie rza. Wreszcie jest to jedyny pewny środek przeciw grzybowi domowemu tak dla uchronienia od tegoż jakoteż dla zniszczenia jeśli się utworzy. Carbolinem Avenarius jest w używaniu od wielu lat i możebnem było w tym czasie sprawdzić jaki wpływ wywiera na drzewo. Przedmioty drzewne tym środkiem pokryte znaleziono, po 10 latach leżenia w ziemi w ten sposób zachowane, jakoby dopiero miesiąc leżały w ziemi. Wszelkie inne w handlach sprzedawane środki pod nazwą „Carbolineum“ zostały dopiero ostatniemi czasy wprowadzone i nikt nie mógł w tak krótkim czasie się przekonać czy one będą drzewo chronić i czyli nie wyrzuci się daremnie pieniędzy. Cena „Carbolineum Avenarius“ jest stosunkowo do skutków tania i można 1 kg. 6 metrów kwadratowych powierzchni pociągnąć i wydatek zwróci się kilkakrotnie z powodu pomyslnego skutku. „Carbolineum Avenarius“ bywa tylko wyrabiane w fabryce Avenarius & Schranzhofer w Amstetten w Niższej Austrii, a skład główny Wiedeń III. Hauptstrasse 84.

**Produkcya wódki w Austro-Węgrzech od 1 września do końca grudnia 1890.** Według urzędowych wykazów (porównaj Austria XLIII. zeszyt .I.) wyprodukowano w czasie od 1. września do końca grudnia 1890: *a*) w krajach reprezentowanych w Radzie państwa w gorzelniach podlegających opłacie konsumcyjnej 32,782.967 litrów 100 procentowych a za opłatą od produktów 551.005 litrów 100 procentowych, razem więc 33,333.972 litrów 100 procentowych; *b*) w krajach korony węgierskiej w gorzelniach podlegających opłacie konsumcyjnej 25,944.850 litrów 100 procentowych, a za opłatą od produktów 1,588.222 litrów 100 procentowych. Ogólna więc produkcya w Austro-Węgrzech wynosiła w okresie 4 miesięcznym 60,867.044 litrów 100 procentowych. P. zytym nadmieniamy że z końcem kampanii 1889/90 wynosiły sprawdzone zapasy wódki w gorzelniach podlegających opłacie konsumcyjnych, w rafineryach uznanych jako składy wolne, i w innych składach wolnych 178.804 hektolitrow.

**O Wywozie spirytusu z Austro-Węgier do Walencji w Hiszpanii** donosi austro-węgierski konsul w Walencji (porów. Austria rocznik bieżący zeszyt II.) jak następuje: Stałe wysokie ceny spirytusu w Niemczech umożliwiły austro-węgierskim producentom i handlarzom spirytusu konkurencyę na tutejszym targu znów objąć i ponieważ prawdopodobnie zwyżka w Niemczech dłużej potrwa, niepowinni więc nasi handlarzy spirytusem tej sposobności zaniedbywać. Również można się spodziewać, że przewóz nastąpi węgierską linią parostatków „Adria“, by w ten sposób w każdym względzie popierać interesa antrowęgierskie. Równocześnie robi się uważnymi wywozców krajowych, by z wszelką troskliwością uważali na beczki tak jak to czynią domy niemieckie. Nadchodzące beczki ze spirytusem, bywają znów używane do wywozu win za granicę, dla tego kupcy tutejsi bardzo uważają na jakość beczek. Wadliwe beczki zaś najczęściej niemożna już więcej używać. Również nie są lubiane beczki duże 700 — 800 litrów pojemności, gdyż tutejsi handlarze wina niemogą je później używać, z po-

wodu znacznych strat na nadwyżkach przewozowych. Z Niemiec przychodzi spirytus albo we francuzkich beczkach tak zwanych „demi-muids“ od 550—580 litrów albo w beczkach spirytusowych (bocoyes) od 620—650 litrów pojemności.

## SPROSTOWANIA.

W numerze 7 i 8 w spisie członków zaszła ta pomyłka, że P. Herzmanek Franciszek nie jest pomocnikiem gorzelnicznym lecz rządca dóbr.

W numerze 9 na stronie 133 w 3 wierszu z dołu zamiast 31,6% skrobii ma być 21,6% skrobii.

W numerze 9 „Gorzelnika“ na str. 133 w artykule „Nowe gatunki kartofli“ — podany jest mylnie sprzęt z hektara w kilogramach — zamiast w funtach pruskich. Funt pruski jest równy  $\frac{1}{2}$  kilograma.

## Korespondencya od Redakcyi.

Wszystkim tym PP. członkom którzy się dopytywali o kalendarz odpowiadamy, że na ten rok kalendarz „Gorzelnika“ nie został wydany.

*P. K. S. w Wołkowcach Borszczów.* Tabel sacharometrycznych nie posiadamy w osobnych odbitkach.

*P. P. w Obrowo W. Ks. Poznańskie.* Walne Zgromadzenie odbędzie się w Krakowie, lecz kiedy tego jeszcze nie postanowiono, prawdopodobnie w lipcu

---

## Ogłoszenia.

### SZKOŁA ROLNICZA W DUBLANACH.

Wykłady w Szkole Gorzelniczej w Dnblanach rozpoczynają się dnia 7. kwietnia i trwać będą do 1. lipca b. r.

Bliższych wyjaśnień udziela i zgłaszania przyjmują podpisany kierownik. *Dr. R. Wawnikiewicz.*

---

### DZIERŻAWA GORZELNI.

Podpisany zarząd zamierza wydzierżawić zupełnie urządzoną gorzelnię na lat kilka, jedynie za brańę.

Pośrednikowi, któryby interes do skutku doprowadził, ofiaruje się 100 złr.

O bliższe szczegóły należy się zgłosić do „Zarządu gospodarczego w Ruchowie via Tarnów.

## KROCHMALARNIE

najnowszego systemu wraz z planami i kosztorysami podług systemu W. H. Uhlanda. dostarcza jedynie na Galicyę upoważniona

## FABRYKA MACHIN

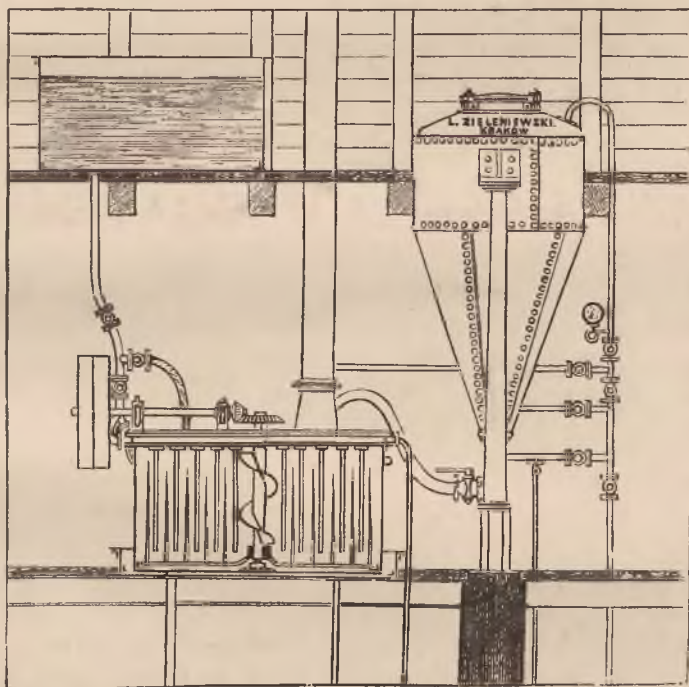
pod firmą **L. ZIELENIEWSKI** Kraków.

L. ZIELENIEWSKI.

# Fabryka maszyn i odlewnia

w Krakowie

urządza kompletne **GORZELNIE** podług najnowszych systemów z aparatami odpędowymi ciągłymi albo Pistoryusza, z gwarancją oszczędności paliwa i obsługi przy większych wydatkach okowity, poleca **kotły szwejsowane**.



Urządza też

# krochmalarnie

2-11 podług najnowszego systemu W. H. Uhlanda.

**! S P E C Y A L N O Ś Ć !**

**BRACIA KOHLHAUPT w USTRONIU.**

Szląsk austr. Stacya kolejowa i telegraf.

**Urządzenia i rekonstrukcyje gorzelń gospodarczych.**

**BARDZO TANIE**

**zacieranie z węzami chłodzącymi**

i odśrodkowym mieszadłom, przy ruchu parowym, konnym i ręcznym.

**APARATY ODPEĐOWE**

nowej praktycznej konstrukcyi, składające się z kotła odpeďowego, podwójnego rektyfikatora, kolumny, delegmatora i nowego systemu chłodnicy, tańsze jak zwykle starej konstrukcyi aparaty. Odpeď trwa o połowę krócej, ztąd wielka oszczędność opału i czasu.

Przyjmuje i wykonuje szybko, dokładnie i tanio  
**wszystkie choćby najmniejsze reperacye.**

Firma nasza znana od pół wieku w Galicyi może wykazać setki rekomendacyi od Właścicieli gorzelń.

**! S P E C Y A L N O Ś Ć !**

**CAŁKOWITE GORZELNIE ROLNICZE,**

przyrządy do rektyfikowania spirytusu, kotły parowe, rezerwoary żelazne na spirytus, kadzie, parniki, pompy, całkowite rzeźnie, miedziane i żelazne kotły do warzenia piwa, pompy piwne i chłodniki, kadzie na brzeczke piwną, przyrządy do chłodzenia piwa i maszyny parowe

urządza i dostarcza sumiennie i po najniższych cenach

**fabryka wyrobów metalowych**

**JANA OCHSNERA**

w Białej koło Pielska (Galicya).